



San Tumas - Formaggio di capra stagionato





San Tumas - Formaggio di capra stagionato

Descrizione:

il San Tumas è un formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte di capra, la sua crosta emana un forte odore di caprino assieme a note di stagionatura: legno, cantina, terra bagnata, ecc...

Al taglio la pasta ha un colore uniforme, sul giallo ambrato, con un'unghia evidente dovuta alla stufatura, con una leggera occhiatura irregolare, ma ben distribuita.

L'aroma leggermente intenso, il sapore è molto dolce e poco salato.

Un formaggio che alla masticazione risulta piacevolmente pastoso, ricco di elementi gustativi equilibrati e delicati. Il San Tumas ha vinto più volte la sua categoria al Concorso Regionale dei Formaggi di Capra di Morbegno. Insomma un vero e proprio formaggio da meditazione consigliato a fine pasto per appagare il palato!

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte caprino, sale, caglio.

Formato: altezza min 80 mm - diametro 190/205 mm

Peso: 2,500 Kg \pm 0,500 kg

Stagionatura: minimo 40 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: crosta di colore giallo/nocciola

Sapore: deciso, spiccatamente ircino

Consistenza: pasta semidura

Aspetto: forma cilindrica

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità \geq 28%

Sostanza secca \leq 72%

Grassi T.q. \geq 30% - Grassi S.s. \geq 45%

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione +4/6°C - 90%R

Temperatura di trasporto +4/6° C

CODICE	PRODOTTO	PESO MEDIO	UNITA' DI VENDITA	COD. EAN	IMBALLO	SHELF LIFE
14202	San Tumas	2,5 Kg ca	a peso	2734210123454	cartone 2 pezzi	90 gg.
DIMENSIONI CARTONE 400 x 200 x 115 mm			STRATI/PALLET		7	
PESO LORDO MEDIO CARTONE 5,500 Kg ca			CARTONI/ PALLET		49	
CARTONI/ STRATO 7			DIMENSIONI/PALLET		EURO	